MODE D'EMPLOI
Cave à Vins



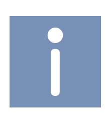


Sommaire

1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement

1.1 Pour votre sécurité





Note
conseils pour une correcte utilisation de l'appareil



Important
Indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil



Attention
indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

- Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants, en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte.
Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.

- Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.

- L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation. Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement doivent rester libres.

- L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à Led. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue.
Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.

- Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée aux surfaces particulièrement froides.

- N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévu pour la conservation des aliments.

- Lors du repositionnement des clayettes ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.

- Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.

- Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur omnipolaire correspondant à la prise à laquelle l'appareil est branché.

- Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants; ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.

- Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, sauf ci celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être contrôlé afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

1.2 Respect de l'environnement





- Faire très attention aux correctes modalités d'élimination de tous les composants de l'emballage.

- L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. S'informer auprès des centres de collecte pour l'élimination des matériaux recyclables.

- En cas d'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre impossible la fermeture de la porte.

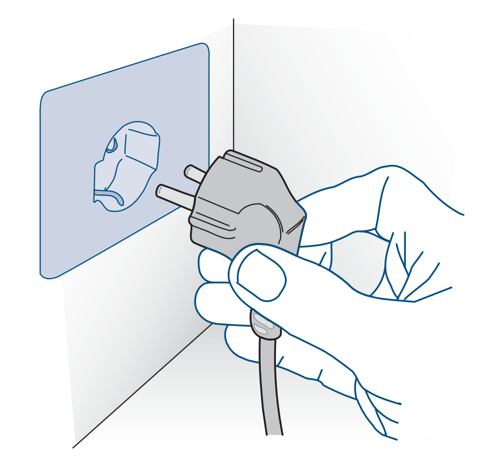
- Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.

- L'appareil ne contient pas, dans le circuit réfrigérant et dans l'isolation, de substances nocives pour la couche d'ozone atmosphérique.

Installation 2.1

Veiller à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans la notice d'installation fournie avec l'appareil.

Branchement au réseau électrique 2.2



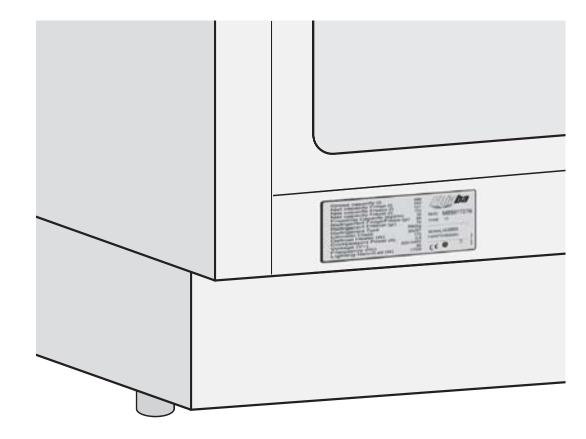
L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko correspondante.
N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.



N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.

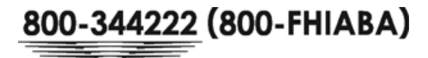
3 Avant de commencer

3.1 Pour bien connaître l'appareil



Congratulations pour avoir acheté votre nouveau Fhiaba: vous pourrez maintenant utiliser notre innovant système de conservation, qui vous permettra de préserver au mieux tous les aliments que vous souhaitez.

Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute autre information, n'hésitez pas à nous contacter à notre numéro vert



ou par e-mail à

customercare@fhiaba.com

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur (sur les modèles avec Appareil à glaçons celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau) et des éventuels messages qui apparaissent sur l'écran.

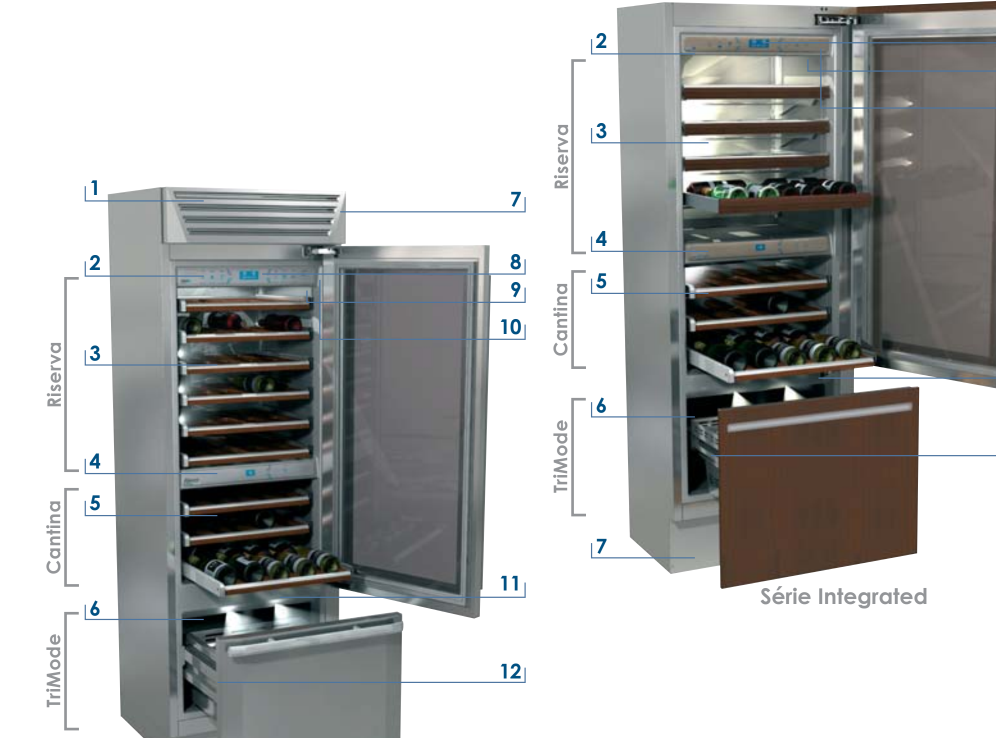
Pour davantage d'informations concernant ce produit et les autres produits de la série Fhiaba, visitez notre site

www.fhiaba.com.

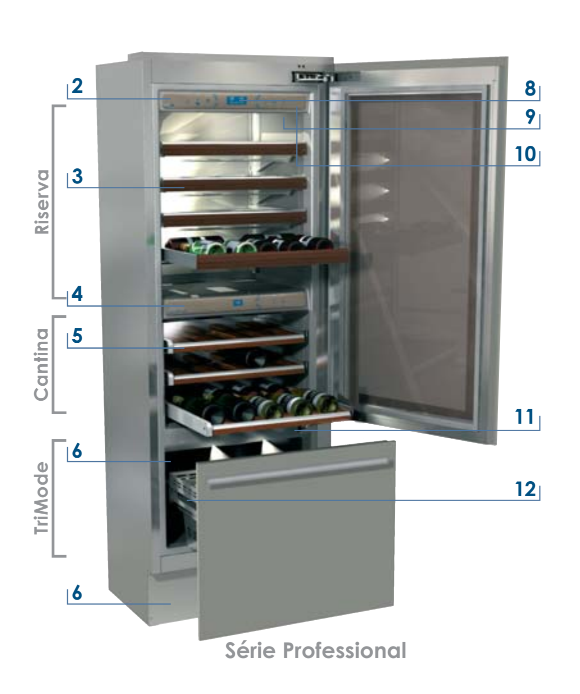
3.2 Caractéristiques principales

- Design exclusif conçu par Giugiaro
- Le triple système de réfrigération Fhiaba et l'efficace séparation des compartiments internes assurent des conditions de conservation optimales dans tous les différents compartiments.
- Le contrôle électronique garantit le maintien constant des températures et du niveau d'humidité configurés par l'usager.
- Le double compresseur permet la gestion séparée des températures et de l'humidité configurées pour le compartiment Riserva et pour le compartiment Cave et pour le compartiment TriMode.
- Ce dernier peut fonctionner en trois différentes modalités: comme Congélateur, Réfrigérateur et comme compartiment Fresco.
- Installation libre ou à encastrement
- Un menu interactif (Fhiaba Access) permet la gestion personnalisée des fonctions de l'appareil et l'affichage de messages relatifs au fonctionnement.
- Optimisation des consommations durant les périodes de vacances.
- Surfaces en acier inox aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, avec finitions de qualité en aluminium
- Système breveté de charnières permettant la fermeture automatique des portes
- Grand bac TriMode avec système d'auto-fermeture Soft
- Éclairage localisé à LED
- Système anti-renversement avec bride pour la fixation murale.

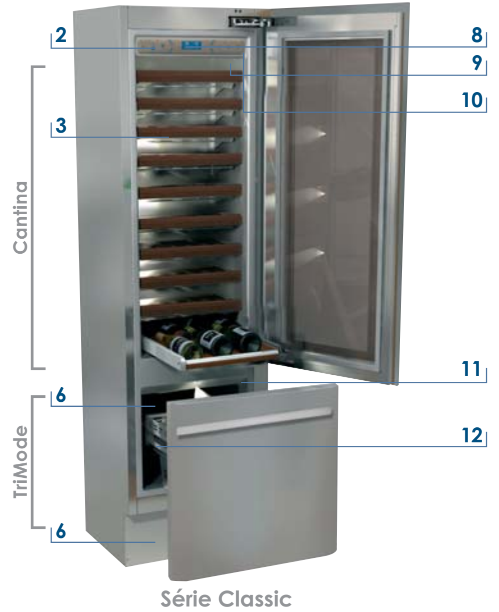
Composants principaux 3.3



Série StandPlus
Série Integrated



Série Professional



Série Classic

Modèle à un grand bac



1 Structure en acier inox avec finitions en aluminium

2 Panneau de commandes de la Cave et du TriMode avec Fhiaba Access

3 Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles

4 Panneau de commandes Riserva

5 Compartiment Cantina

6 Grand bac TriMode, peut être utilisé comme bac Congélateur, Réfrigérateur ou Fresco

7 Double système de réfrigération

8 Écran de température

9 Signaux sonores

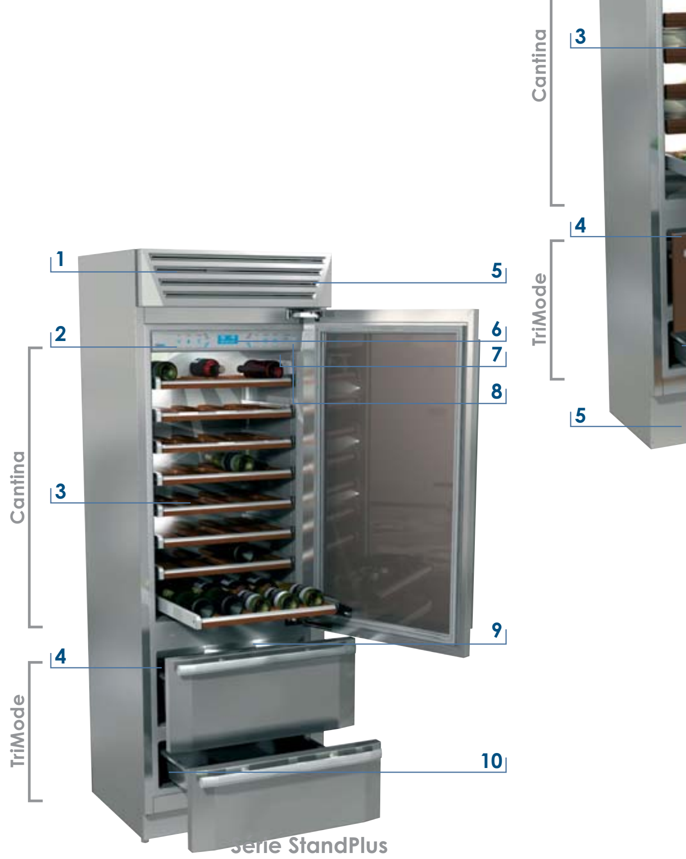
10 Fonction Vacation

11Éclairage innovant

12 Fermeture automatique des portes et des bacs

3.3 Composants principaux





Modèle à deux grands bacs

1 Structure en acier inox avec finitions en aluminium

2 Panneau de commandes de la Cave et du TriMode avec Fhiaba Access

3 Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles

4 Grands bacs TriMode, peuvent être utilisés comme compartiment Congélateur, Réfrigérateur ou Fresco

5 Double système de réfrigération

6 Écran de température

7 Signaux sonores

8 Fonction Vacation (dans le Menu Fhiaba Access)

9 Éclairage innovant

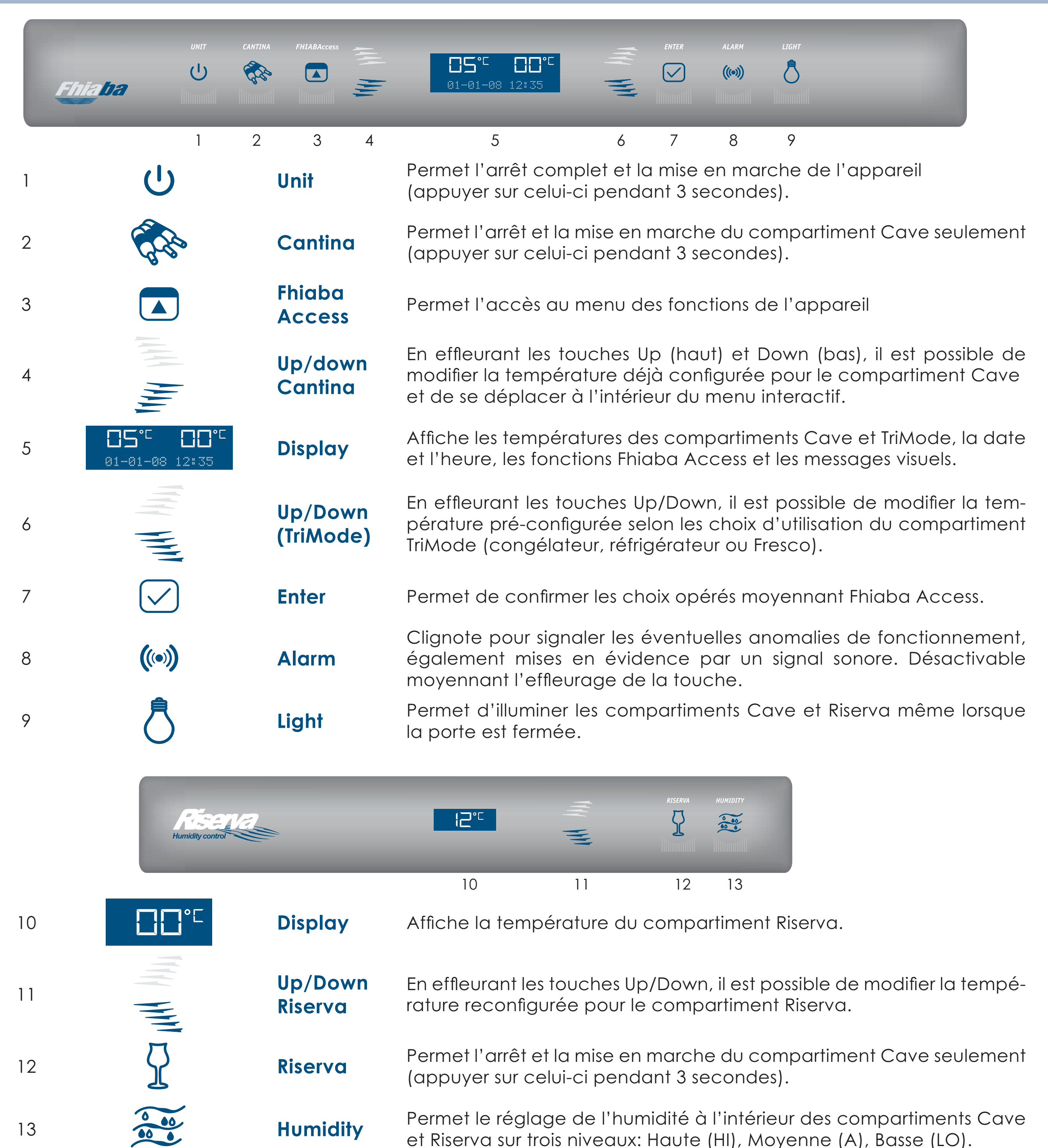
10 Fermeture automatique des portes et des bacs



Contrôle électronique 3.4

L'innovant système de contrôle électronique mis au point par Fhiaba maintient constante la température des trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de commande. Il permet par ailleurs l'interaction de l'usager avec le système de contrôle, moyennant la configuration personnalisée des différentes fonctions et l'envoi de messages sonores et/ou visuels, au cas où se vérifieraient des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

Panneau de commande principal et de commande du compartiment Riserva 3.5



1		**Unit**	Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
2		**Cantina**	Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Cave seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
3		**Fhiaba Access**	Permet l'accès au menu des fonctions de l'appareil
4		**Up/down Cantina**	En effleurant les touches Up (haut) et Down (bas), il est possible de modifier la température déjà configurée pour le compartiment Cave et de se déplacer à l'intérieur du menu interactif.
5	05°C 00°C 01-01-08 12:35	**Display**	Affiche les températures des compartiments Cave et TriMode, la date et l'heure, les fonctions Fhiaba Access et les messages visuels.
6		**Up/Down (TriMode)**	En effleurant les touches Up/Down, il est possible de modifier la température pré-configurée selon les choix d'utilisation du compartiment TriMode (congélateur, réfrigérateur ou Fresco).
7		**Enter**	Permet de confirmer les choix opérés moyennant Fhiaba Access.
8		**Alarm**	Clignote pour signaler les éventuelles anomalies de fonctionnement, également mises en évidence par un signal sonore. Désactivable moyennant l'effleurage de la touche.
9		**Light**	Permet d'illuminer les compartiments Cave et Riserva même lorsque la porte est fermée.

10	00°C	**Display**	Affiche la température du compartiment Riserva.
11		**Up/Down Riserva**	En effleurant les touches Up/Down, il est possible de modifier la température reconfigurée pour le compartiment Riserva.
12		**Riserva**	Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Cave seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
13		**Humidity**	Permet le réglage de l'humidité à l'intérieur des compartiments Cave et Riserva sur trois niveaux: Haute (HI), Moyenne (A), Basse (LO).

4 Mise en marche et arrêt de l'appareil

4.1 Mise en marche et arrêt

Première mise en marche

Lorsque l'appareil est branché au réseau électrique mais n'a pas encore été mis en marche, sur l'écran s'affiche le message

Stand by

(message de sécurité pour avertir que l'appareil est sous tension), tandis que toutes les touches du panneau sont éteintes.
Pour mettre en marche tous les compartiments de l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ⏻.

Lors de chaque allumage, l'appareil effectue une procédure d'autodiagnostic de la durée de 3 minutes avant de se mettre en marche complètement.

Arrêt du compartiment Vins

Une fois mis on marche tous les compatiments de l'appareil, il est possible d'arreter le compartiment vins seulement en appuyant por 3 secondes sur la touche relative.

Le compartiment TriMode reste allumé et ne peut être éteint qu'en arrêtant complètement l'appareil.

Remise en marche du compartiment et Cave

Appuyer de nouveau pendant 3 secondes sur la touche relative.

Arrêt complet

Pour arrêter complètement l'appareil durant les opérations de nettoyage ou d'entretien, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ⏻. Débrancher également la fiche de la prise d'alimentation et appuyer sur l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente.

Arrêt pendant de longues périodes

Après avoir complètement arrêté l'appareil et après l'avoir débranché de la prise d'alimentation, le vider de tout son contenu, le nettoyer et l'essuyer et laisser les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter que ne se forment de mauvaises odeurs.



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "keypad locked". Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Fhiaba Access et Up/Down (Down) pendant 3 secondes.

Si lors de la première mise en marche, n'apparaît pas le message Stand-by, cela signifie que l'appareil a déjà commencé la procédure de refroidissement. Dans ce cas désactiver les éventuels messages sonores en effleurant la touche Alarm ((•)), refermer la porte et attendre que les températures programmées soient atteintes.

Lors de la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le menu Fhiaba Access pour une éventuelle modification des pré-configurations faites en usine tant que ne sera pas atteinte la température pré-configurée. Il est toutefois possible de régler tout de suite l'heure et la date, des paramètres nécessaires pour activer certaines fonctions spéciales.

Si n'est arrêté que le compartiment Riserva ou le compartiment Cave, le ventilateur correspondant continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de moisi.

Comment régler la température en fonction des différentes exigences 4.2

Pour régler la température dans les différents compartiments, appuyer sur la touche Up/Down correspondant au compartiment (voir chapitre 3.5). Si le clavier est bloqué (message "keypad locked"), appuyer en même temps sur les touches Fhiaba Access et Up/Down (Down) pendant 3 secondes.

Compartiment à Vins

Chaque modèle est attentivement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à garantir de hautes performances et des consommations contenues. La température idéale pour la conservation des vins, toutefois, dépend des variétés de vins que l'on veut conserver, de la modalité de conservation (Cave pour la conservation et dégustation ou Riserva pour la conservation et le vieillissement de bouteilles de haute qualité), mais aussi des goûts personnels.
Nous vous invitons dans tous les cas à consulter le guide concernant la conservation des vins reporté ci-après dans ce manuel.

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

- Compartiment Riserva:
de +8° C à +18° C (de 46.4° F à 53.6° F),
la température pré-configurée est de +12° C (53.6° F).

- Compartiment Cave:
de +4° C à +18° C (de 39.2 ° F à 53.6 ° F),
la température pré-configurée est de +10° C (50° F).

Compartiment TriMode

Le compartiment TriMode sort de l'usine configuré comme Congélateur mais peut également fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou Fresco.
Les instructions pour la conservation sont fournies au paragraphe "Configurations et fonctions spéciales".

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

- Compartiment Congélateur: de -15° C à -22° C (de 5° F à -7,6° F),
la température conseillée et pré-configurée est de -18° (0° F)

- Compartiment Réfrigérateur: de +2° C à +8° C (de 35.6° F à 46.4° F),
la température conseillée et pré-configurée est de +5° C (41° F).

- Compartiment Fresco: de -2° C à +2° C (de 28.4° F à 35.6° F),
la température conseillée et pré-configurée est de 0° C (32° F).



La température affichée peut légèrement varier par rapport à celle configurée suite à une ouverture continue des portes ou à l'introduction d'aliments à température ambiante ou en grandes quantités.

6 à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température sélectionnée.

Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran 4.4

Un système de contrôle intégré fournit des informations moyennant des signaux lumineux ou des messages textuels visualisés sur l'écran.
Le signal d'information s'affiche avec un texte fixe tandis que le signal d'anomalie s'affiche avec un texte clignotant.
Le signal sonore qui accompagne certains signaux d'anomalie peut être désactivé en effleurant la touche Alarm sur le panneau de commande principal. La liste des signaux d'anomalie est reportée à la fin de ce manuel.

5 Configurations et Fonctions Spéciales

5.1 Personnalisation et sélection de la langue

Il est possible de personnaliser le fonctionnement de votre Fhiaba afin de l'adapter aux différentes exigences d'utilisation, en reconfigurant les paramètres principaux (Setting) ou en activant les fonctions spéciales (Functions).
Les fonctions apparaissent sur l'écran principal en effleurant la touche Fhiaba Access.
Les touches Up/Down permettent le défilement des fonctions disponibles, sélectionnées en effleurant la touche Enter et sur l'écran apparaît l'état actuel de la fonction.
Toujours moyennant les touches Up/Down, il est possible de se déplacer à l'intérieur de la fonction sélectionnée, en l'activant ou en la désactivant en effleurant la touche Enter.
Une fois confirmée la fonction, sur l'écran apparaîtra automatiquement le menu principal pour choisir d'autres fonctions.
Il est à tout moment possible de retourner au choix précédent moyennant la touche Fhiaba Access.
La langue des messages qui apparaissent sur l'écran peut être changée comme suit:
Entrer dans le menu en appuyant au même temps sur les touches Fhiaba Access et Enter, au moyen des touches Up/Down choisir Settings (Réglages) et après confirmer avec la touche Enter.
Ensuite choisir la fonction Language (Langue) et la langue souhaitée.



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "keypad locked".
Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches FhiabaAccess et Up/Down pendant au moins 3 secondes.

5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu Fhiaba Access

Pour utiliser les fonctions spéciales, sélectionner la touche Fhiaba Access yennant la touche Up/Down accéder au menu en confirmant le choix Functions.

Dual-Zone *(Modelli 0H)*

Cette fonction peut être activée sur des modèles avec cave a vin sans separateur et permet de différencier la température dans la partie supérieure du compartiment (plus chaude, donc plus convenable aux vins rouges) de la température dans la partie inférieure (plus froide, donc plus convenable aux vins blancs).

Comment activer

Fonctions → ☑ → Double zone → ☑ → Allumé → ☑

Pour désactiver

Fonctions → ☑ → Double zone → ☑ → Fermé → ☑

Shopping TriMode

La fonction doit être activée au moins 24 heures avant l'introduction dans le TriMode d'aliments à température ambiante ou quelques heures avant l'introduction d'aliments déjà congelés qui ont subi une augmentation modérée de la température. La fonction se désactive automatiquement à la fin de la période de fonctionnement programmée. Il est possible de programmer par avance l'activation de la fonction. Après une interruption prolongée de courant, il est nécessaire de réactiver la fonction.
Il est possible de programmer avec une avance allant de 1 à 12 heures.

Comment activer

Fonctions → ☑ → Shopping TriMode → ☑ → Shopping TriMode Allumé / Fermé → ☑ → Shopping TriMode Allumé → ☑

Pour désactiver

Fonctions → ☑ → Shopping TriMode → ☑ → Shopping TriMode Allumé / Fermé → ☑ → Shopping TriMode Fermé → ☑

Pour programmer par avance l'activation

Fonctions → ☑ → Shopping TriMode → ☑ → Shopping Temps Shopping → ☑ → Régler les jours: I → → ☑

Vacation TriMode

La fonction (recommandée en cas d'absences prolongées car elle permet une importante économie d'énergie) amène la température du compartiment TriMode à - 18°C (46.4°F) si le compartiment est configuré comme Congélateur et à +14°C (57.2°F) si le compartiment est configuré comme Réfrigérateur. La fonction ne peut pas être activée si le compartiment est configuré comme Fresco. La fonction reste active même si se vérifie une longue interruption du courant.

Comment activer

Fonctions → ☑ → Vacation TriMode → ☑ → Vacation TriMode Allumé/Fermé → ☑ → Vacation TriMode Allumé → ☑

Pour désactiver au retour des vacances

Fonctions → ☑ → Vacation TriMode → ☑ → Vacation TriMode Allumé/Fermé → ☑ → Vacation TriMode Fermé → ☑

Pour programmer la durée

Fonctions → ☑ → Vacation TriMode → ☑ → Durée Vacation → ☑ → Régler les jours: 1 → ☑

Refr. Bouteilles

La fonction peut être activée pour refroidir rapidement des boissons, en les mettant à l'intérieur du compartiment Congélateur.
Il est possible de sélectionner une durée du temps de refroidissement allant de 1 à 45 minutes. Un signal sonore avertira que la température optimale a été atteinte. Après avoir prélevé les boissons, désactiver le signal sonore en effleurant la touche Alarm ((•)).

Comment activer

Fonctions → ☑ → Refr. bouteilles → ☑ → Refr. bouteilles Allumé/Fermé → ☑ → Refr. bouteilles Allumé → ☑

Pour désactiver

Fonctions → ☑ → Refr. bouteilles → ☑ → Refr. bouteilles Allumé/Fermé → ☑ → Refr. bouteilles Fermé → ☑

Pour programmer la durée

Fonctions → ☑ → Refr. bouteilles → ☑ → Temps de refr. → ☑ → Régler l'heure: 20 min → ☑

Mode Sabbath *(Optional)*

Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture des portes (le fonctionnement thermostatique, l'éclairage intérieur et la fabrication des glaçons ne sont pas opérationnels dans ce mode).

Comment activer

Fonctions → ☑ → Mode Sabbath → ☑ → Mode Sabbath Allumé/Fermé → ☑ → Mode Sabbath Allumé → ☑

Pour désactiver

Fonctions → ☑ → Mode Sabbath → ☑ → Mode Sabbath Allumé/Fermé → ☑ → Mode Sabbath Fermé → ☑

Lumiere Nuit *(Optional)*

La fonction Lumiere Nuit active une lumière externe sur le socle de l'appareil.

Comment activer la lumière externe

Fonctions → ☑ → Lumiere Nuit → ☑ → Lumiere Nuit Allumé/Fermé → ☑ → Lumiere Nuit Allumé → ☑

Comment désactiver la lumière externe

Fonctions → ☑ → Lumiere Nuit → ☑ → Lumiere Nuit Allumé/Fermé → ☑ → Lumiere Nuit Fermé → ☑

Filtre Air *(Optional)*

La fonction Voir état permet d'afficher la quantité d'air exacte, en litres, et le temps qui reste avant l'usure du filtre. La fonction Reset Filter remet à zéro le comptage de la quantité d'air filtrée et du temps écoulé depuis le dernier remplacement. Il est nécessaire de remettre à zéro le comptage après chaque remplacement de la cartouche.

Comment contrôler l'état du filtre

Fonctions → ☑ → Filtre air → ☑ → Voir état → ☑ Enter > Confirmer → ☑

Comment remettre à zéro le comptage de l'air filtrée

Fonctions → ☑ → Filtre air → ☑ → Reset Filtre → ☑ Enter > Confirmer → ☑

www.fhiaba.com · info@fhiaba.com · Info Line 800-344222 · Tel +39 (0)434 420160 · Fax +39 (0)434 420161

Configurations de base du Menu Fhiaba Access 5.3

Sélectionner la touche Fhiaba Access et moyennant la touche Up/Down choisir Settings.

Options TriMode

Le compartiment Congélateur peut au cas où fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou comme compartiment Fresco et peut donc opérer avec les températures les plus adéquates pour ces compartiments.

Comment choisir la fonction Réfrigérateur

Réglages → ☑ → Options TriMode → ☑ → Réfrigérateur → ☑ Enter > Confirmer → ☑

Comment choisir la fonction Fresco

Réglages → ☑ → Options TriMode → ☑ → Fresco → ☑ Enter > Confirmer → ☑

Comme rétablir la fonction Congélateur

Réglages → ☑ → Options TriMode → ☑ → Freezer → ☑ Enter > Confirmer → ☑

Réglages de base

Cette fonction offre la possibilité de rétablir les réglages de base configurées en usine en annulant toute modification effectuée par la suite.

Pour rétablir les réglages de base

Réglages → ☑ → Réglages de base → ☑ Enter > Confirmer → ☑

Date

Régler la date

L'écran affichera la date comme dd:mm:yy (jour:mois:année), le jour clignotera. Avec les touches Up/Down modifier la configuration, confirmer avec Enter ☑ pour passer à la configuration suivante; une fois confirmée l'année, la date sera configurée.

Comment configurer la date

Réglages → ☑ → Date → ☑ → Régler la date → ☑ DATE: 01-01-2009 → ☑

Montrer la date

Avec cette fonction il est possible de désactiver/activer l'affichage de la date sur l'écran.

Comment activer la date

Réglages → ☑ → Date → ☑ → Montrer la date → ☑ → DATE: 01-01-2009 Allumé → ☑

Comment désactiver la date

Réglages → ☑ → Date → ☑ → Montrer la date → ☑ → DATE: 01-01-2009 Fermé → ☑

Heure

Régler l'heure

L'écran affiche l'heure et les minutes comme hh:mm et avec hh: clignotant. Avec les touches Up/Down peut être modifiée la configuration qui doit être confirmée moyennant la touche Enter ☑ pour passer à la configuration suivante ; lors de la confirmation des mm: l'heure sera configurée. Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'heure

Réglages → ☑ → Heure → ☑ → Régler l'heure → ☑ HEURE: 01:01 → ☑

Choisir 12/24

Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'affichage à 12 h

Réglages → ☑ → Heure → ☑ → Choisir 12/24 → ☑ → Choisir:12 → ☑

Comment configurer l'affichage à 24 h

Réglages → ☑ → Heure → ☑ → Choisir 12/24 → ☑ → Choisir:24 → ☑

Montrer le temps

Avec cette fonction il est possible d'activer/désactiver l'affichage permanent de l'heure.

Comment activer l'heure permanente

Réglages → ☑ → Heure → ☑ → Montrer le temps → ☑ → HEURE: 01:01 Allumé → ☑

Comment désactiver l'heure permanente

Réglages → ☑ → Heure → ☑ → Montrer le temps → ☑ → HEURE: 01:01 Fermé → ☑

Langue

La fonction permet de choisir la langue dans laquelle sont visualisés les messages à l'écran.

italiano

Réglages → ☑ → Langue → ☑ → italiano → ☑

inglese

Réglages → ☑ → Langue → ☑ → english → ☑

francese

Réglages → ☑ → Langue → ☑ → français → ☑

tedesco

Réglages → ☑ → Langue → ☑ → deutsch → ☑

spagnolo

Réglages → ☑ → Langue → ☑ → español → ☑

Choisir °C/°F

Cette fonction permet l'affichage de la température en degrés Centigrades ou en degrés Fahrenheit. En général, l'appareil est configurée pour un affichage en degrés centigrades.

Comment configurer en degrés Centigrades

Réglages → ☑ → Choisir °C/°F → ☑ → Choisir °C → ☑

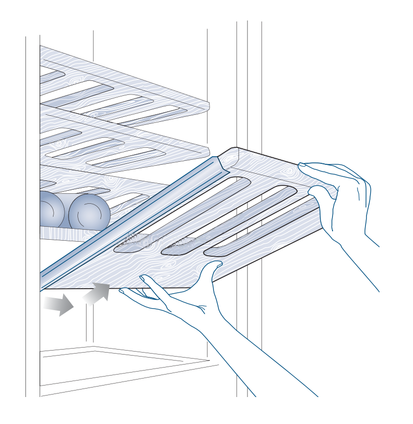
Comment configurer en degrés Fahrenheit

Réglages → ☑ → Choisir °C/°F → ☑ → Choisir °F → ☑

Équipement interne (positionnement, réglage, retrait) 6.1

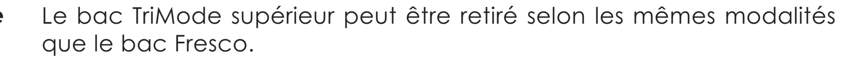
Étagères pour Vins

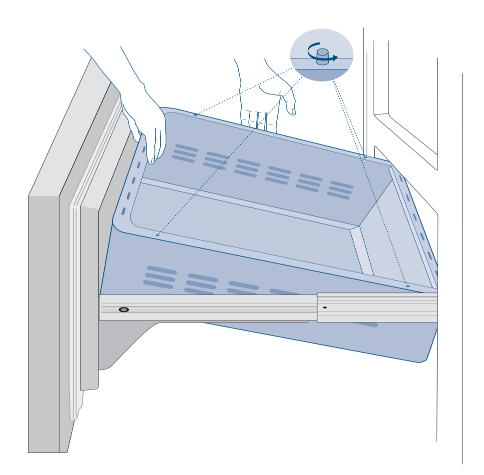
Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage. Retirer les bouteilles, extraire complètement l'étagère, l'incliner vers le haut jusqu'à libérer les roulettes de coulissement de leur logement et l'enlever.



Grand bac TriMode

Le bac TriMode supérieur peut être retiré selon les mêmes modalités que le bac Fresco.

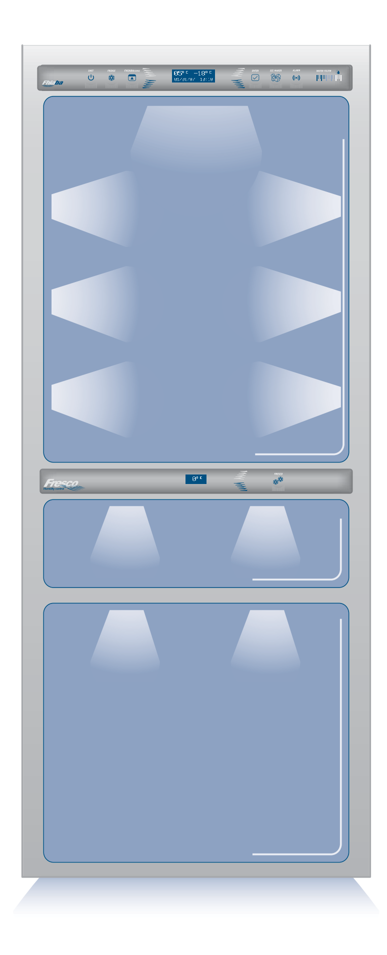




- pour retirer le bac inférieur dévisser les quatre tourillons de fixation.

7 Éclairage

7.1 Éclairage



Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement différentes zones du compartiment Réfrigérateur, des bacs Fresco et du bac Congélateur.
Sur certains modèles, est également prévu un système d'éclairage externe situé à la base de l'appareil.

En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique Fhiaba.

Utilisation du compartiment TriMode 8.1

Le compartiment TriMode, associé au compartiment Cave et Riserva, permet une grande flexibilité d'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces possibilités sont :

Modalité Congélateur

- Liqueurs tels que vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello et les verres pour les servir
- Réfrigération rapide de boissons, en activant la fonction bottle cooler
- Conservation d'élevées quantités de glace.

Modalité Réfrigérateur

- Comme élargissement de la Cave ou de la Riserva
- Pour la réfrigération de bière et soft drinks
- Pour la conservation de plats froids et de snacks.

Modalité Fresco

- Pour la conservation de jambon, saumon,
- préparations gourmet.

Il est évidemment possible d'utiliser le compartiment de manière tout à fait traditionnelle. Pour cela sont fournies des indications et des conseils qui permettront de conserver au mieux dans le temps et en toute sécurité les aliments.

9 Conservation des Vins

9.1 Indications générales

Évidemment, les vins peuvent être conservés dans le temps, si maintenus dans un lieu adéquat qui respecte les conditions suivantes:

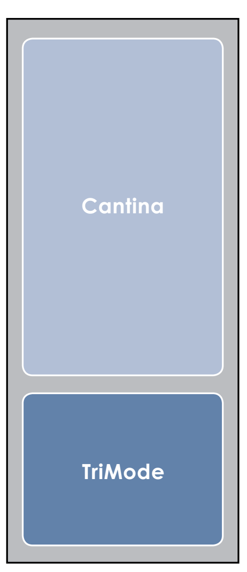
- Température adéquate et sans grandes variations dans le temps
- Niveau d'humidité contrôlé
- Protection de la lumière
- Absence de bruits et de vibrations
- Absence d'odeurs
- Positionnement horizontal de la bouteille

Toutes ces conditions sont pleinement respectées dans le Wine Cellar Fhiaba.

9.2 Température de conservation



Modèle avec Riserva et Cantina



Modèle avec Cantina

L'espace offert par les compartiments Cave et Riserva, qui peuvent être agrandis si nécessaire en activant également comme cave le compartiment TriMode, permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins.

Les trois compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes :

- **Compartiment Riserva**

+12° C (53.6° F) - réglable de +8° C à +18° C (de 46.4° F à 53.6° F)

- **Compartiment Cave**

+10° C (50° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39.2° F à 53.6° F)

- **Grand bac TriMode**

-18° (0° F) - réglable de -15° C à -22° C (de 5° F à -7,6° F) (modalité Congélateur)

Pour transformer le compartiment TriMode en espace cave, accéder au menu Fhiaba Access, le configurer comme réfrigérateur et le régler avec une température comprise entre +4° C et +8° C (de 39.2° F à 46.4° F).

Toutes les températures peuvent être modifiées selon les caractéristiques des vins et des exigences personnelles, il est toutefois important de maintenir la température la plus constante possible dans le temps.

De rapides et grandes excursions thermiques peuvent en effet déterminer une dilatation du liquide et une maturation anticipée du vin.

Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de 4° C - 39.2° F) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences. Le compartiment Riserva, en particulier, est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

Temps de conservation 9.3

L'amélioration du vin dans le temps et sa durée en général dépendent des caractéristiques de la variété et de la typologie d'appartenance. Ci-dessous est indiqué la période optimale de conservation et de vieillissement pour les différentes typologies dans les conditions idéales de conservation offertes par votre appareil.
Dans tous les cas, et en particulier pour les vins de haute qualité, suivre les conseils offerts par le producteur de la bouteille.

TYPOLOGIE DU VIN	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	TEMPS DE CONSERVATION
Vins Nouveaux	de 12°à 14° C	6 mois
Vins Mousseux doux	de 8° à 10° C	1 an
Vins Rosés	de 10° à 14° C	1 an
Vins Pétillants	de 10° à 12° C	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de 10° à 14° C	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de 12°à 14° C	2 ans
Vins Mousseux Secs	de 8° à 10° C	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de 8° à 10° C	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de 8° à 12° C	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de 14° à 16° C	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de 14° à 18° C	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liquoreux	de 16° à 18° C	10 - 15 ans

Température de dégustation 9.4

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre 10 et i 12° C et pour les rouges entre 12 et 14° C. Certains vins, toutefois, peuvent être meilleurs à des températures plus élevées ou plus basses.

Durant l'été, il est en général préférable de déguster les vins un peu plus froids qu'en hiver.

Et en particulier, considérer que:

Vins Blancs

Les vins blancs ne doivent pas être servis à des températures élevées, étant en général plus acides que les vins rouges et peu tanniques et par conséquent plus agréables à de basses températures.
Il est préférable de servir ces vins entre 10° C et 14° C. Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à 10° C tandis que ceux moins aromatiques à 12° C.
Les températures comprises entre 12° C et 14° C sont par contre réservées aux vins blancs doux et mûrs qui ont été raffinés en bouteilles pendant quelques années.
Des températures de dégustation plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin au détriment de l'acidité et de la sapidité qui sont considérées des caractéristiques agréables et souhaitées de ce type de vin.

Vins Rosés

Le vin rosé est servi aux mêmes températures que les vins blancs.
Ces vins peuvent toutefois présenter un certain contenu de tannin et dont être agréables à des températures plus élevées. Ils sont servis à des températures comprises entre 10° C et 12° C , si jeunes et frais, et entre 12° C et 14° C, si plus robustes et mûrs.

Vins Nouveaux

Pour leur particulière technique de vinification, les vins nouveaux ont une basse tannicité et sont plus agréables si servis entre 12° C et 14° C.

Vins Rouges

Ayant par nature une tannicité plus élevée et une acidité plus basse, les vins rouges sont en général servis à des températures plus hautes.
Les jeunes plus pauvres en tannin se servent en général entre 14° C et 16° C, tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à 18° C. Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à 18° C voire même à 20° C.
Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre 12° C et 14° C.

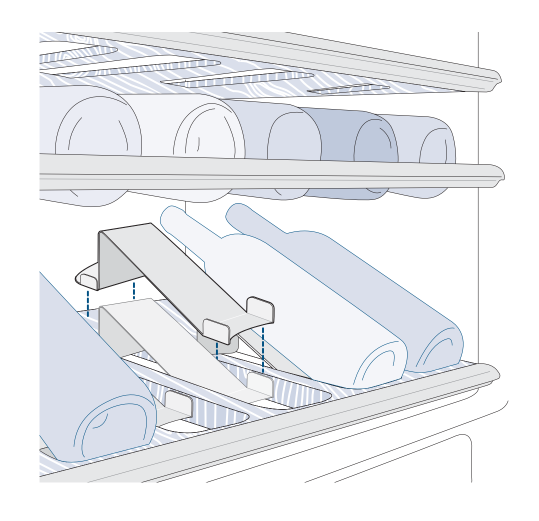
Vins Mousseux

Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants.
En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à 8° C, tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à 14° C.
Les mousseux secs sont en général servis entre 8° C et 10° C.
Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à 12° C en cas de mousseux affinés pendant de longues périodes.
Il est dans tous les cas conseillé de suivre, en particulier pour les vins les plus importants, les conseils et les recommandations du producteur de la bouteille.

Vins Liquoreux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre 16° C et 18° C, toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de 10° C.

9.5 Positionnement des bouteilles



Les étagères coulissantes sont réalisées en bois et galbées de manière à accueillir les bouteilles dans les formats les plus classiques de la tradition ou du design plus moderne.

Afin d'éviter la possible cession d'odeurs ou de substances non naturelles au vin, le bois n'est traité avec aucune peinture. Ceci permet au bois de "respirer" en harmonie avec le bouchon des bouteilles et de contribuer à l'équilibre du degré d'humidité dans le compartiment, en assurant en outre un support "naturel" à la bouteille qui garantit le parfait équilibre de la température à l'intérieur de la bouteille.

Que votre collection comprenne des bouteilles de haute qualité ou de petites bouteilles, celles-ci pourront trouver tout l'accueil nécessaire dans le Fiaba Wine Cellar. Un accessoire particulier, fourni sur demande, vous permettra de les disposer en position inclinée, afin de mettre en évidence l'étiquette des bouteilles les plus importantes.

Les bouteilles Magnum pourront également y être disposées, en prenant soin de retirer l'étagère supérieure à celle qui les accueillera.

Au cas où le compartiment TriMode serait utilisé comme cave, les bouteilles pourront y être rangées en position verticale, en faisant attention à ce qu'elles ne bougent pas, ni se touchent entre elles.
Un accessoire prévu à cet effet peut être fourni sur demande.

Conseils pour une bonne conservation des aliments frais 10.1


Légumes Lavez les légumes avec de l'eau froide et essuyez-les bien. Rangez-les dans des récipients sous-vide, dans des bacs en plastique ou dans des sachets perforés.

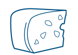

Fruits Lavez et essuyez les fruits frais. Mettez les fruits très parfumés dans des sachets en plastique. Les fruits devront être rangés dans le compartiment Fresco à basse humidité.


Viande conditionnée Rangez-la dans le réfrigérateur dans son emballage original.
Après l'ouverture, enveloppez hermétiquement les aliments restants dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.


Viande, poisson et volaille frais Retirez l'enveloppe originale, mettez-les dans des sachets en plastique et rangez-les immédiatement dans le réfrigérateur.


Œufs Rangez les œufs, sans les laver, dans leur carton ou dans le récipient prévu à cet effet. Contrôlez-en la date de péremption et dans tous les cas consommez-les dans les deux semaines qui suivent l'achat.


Lait, crèmes et fromages frais Ils doivent être conservés dans leur boîte originale fermée. Positionnez-les sur les clayettes du réfrigérateur et consommez-les dans les 5 jours.


Fromages Rangez-les dans leur emballage original. Une fois ouverts, fermez-les hermétiquement dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.

Restes Laissez-les refroidir, couvrez-les hermétiquement avec une feuille d'aluminium et rangez-les dans des récipients hermétiques afin d'éviter qu'ils ne sèchent et qu'ils ne dégagent une odeur.

Conseils pour une bonne conservation des aliments surgelés 10.2


Aliments surgelés Rangez les aliments dans les sachets en plastique prévus à cet effet pour la surgélation. Ces sachets doivent être aussi bien hermétiques, qu'étanches.
Ne recongelez pas la viande déjà décongelée.



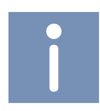
Lors du rétablissement du courant électrique, après une interruption prolongée d'énergie, un signal sonore indique que les températures ont dépassé les valeurs les plus adaptées pour la conservation. Ces températures apparaissent pendant une minute, ceci afin de permettre à l'usager de décider comment mieux utiliser les aliments conservés.
Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarm ((•)) continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarm ((•)) il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

11 Temps recommandés pour la conservation des aliments

Aliments frais	Zone de conservation	Temps
Viandes crues		
Gros morceau	Compartiment Fresco	4 jours
Steaks, volaille et gibier	Compartiment Fresco	3 jours
Viande hachée	Compartiment Fresco	1-2 jours
Carpaccio	Compartiment Fresco	tout de suite
Viandes cuites		
Bouillies et rôties	Compartiment Réfrigérateur	2 jours
Ragoût de viande	Compartiment Réfrigérateur	6 jours
Poisson cru et cuit	Compartiment Fresco	2 jours
Soupes, soupe aux légumes et bouillon	Compartiment Réfrigérateur	2 jours
Pâtes	Compartiment Réfrigérateur	2 jours
Charcuterie ouverte	Compartiment Réfrigérateur	3 jours
Fromages frais	Compartiment Réfrigérateur	2-3 jours
Fromages secs bien protégés	Compartiment Réfrigérateur	quelques mois
Œufs (frais et non lavés)	Compartiment Réfrigérateur	15 jours
Boîte ouverte	Compartiment Réfrigérateur	2-3 jours
Légumes crus (dans des sachets perforés)	Compartiment Réfrigérateur	3-6 jours

Aliments congelés	Zone de conservation		Temps
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartiment Congélateur	(steaks)	6-12 mois
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartiment Congélateur	(viandes avec os)	4-6 mois
Viande de bœuf hachée	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Viandes de porc	Compartiment Congélateur	(sans os)	4-6 mois
Viandes de porc	Compartiment Congélateur	(avec os)	2-3 mois
Viande de porc hachée	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Restes de viande	Compartiment Congélateur		2-3 mois
Poule et dinde entiers	Compartiment Congélateur		8-12 mois
Oie, canard et pintade	Compartiment Congélateur		4-8 mois
Poisson	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Crustacés	Compartiment Congélateur		2-3 mois
Aliments cuits	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Légumes	Compartiment Congélateur		8-12 mois
Fruits	Compartiment Congélateur		6-12 mois
Gâteaux et tartes	Compartiment Congélateur		2-3 mois

Entretien et Nettoyage 12.1



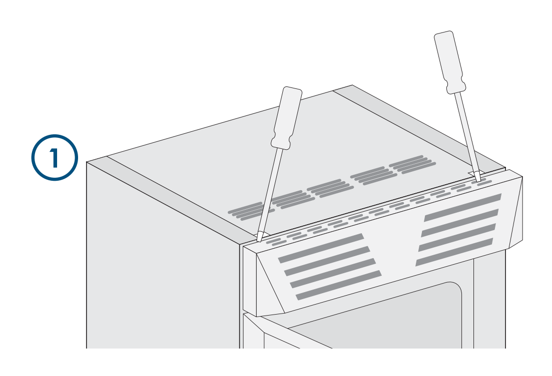
Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans el kit fourni et n'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou métalliques car ceux-ci pourraient rayer et endommager de manière permanente la finition satinée de l'appareil. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique. Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.

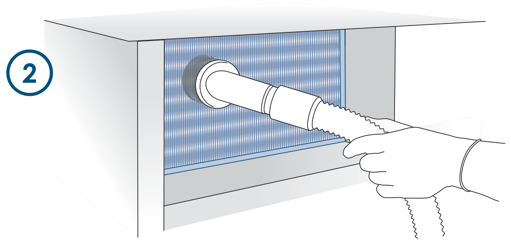
Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibres et la petite éponge prévue à cet effet qui se trouvent dans le kit fourni avec l'appareil.
Pour passer le chiffon et la petite éponge, suivre toujours le sens du satinage de l'acier.

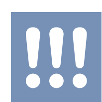
De temps en temps, pour rétablir le brillant de l'acier, passer le chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Ne pas utiliser la petite éponge sur les parties en aluminium, telles que, par exemple, les poignées et les profils des clayettes en verre. Veiller à ce que ne soient pas bouchées les ouvertures de ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement.

Nettoyage du condenseur 11.2







Les ailettes du condenseur sont tranchantes, utiliser des protections adéquates pour les mains et les bras pour nettoyer le condenseur en toute sécurité.

Selon le modèle, une grille de ventilation est située au dessus ou au dessous de l'électroménager.Un filtre à mousse est placé derrière la grille afin de protéger le système de ventilation de la poussière.
Pour le nettoyer, utilisez un aspirateur avec une brosse douce à la pleine puissance, en balayant le long des ouvertures.
Si la quantité de poussière est importante, la grille de ventilation peut être enlevée pour permettre un nettoyage plus profond du filtre.
Vérifiez aussi la condition du condensateur ailetté et nettoyez-le si nécessaire.

Procédez comme suit:

- Éteignez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ du panel de contrôle principal pour 3s environ.
- Pour les modèles avec ventilation à la base, dévissez les vis de la grille et enlevez-la. Pour les modèles avec ventilation au sommet, enlevez la grille, qui est emboîtée par des crochets, en tirant vers vous.
- Parfois vous aurez besoin de libérer la grille des crochets en faisant levier sur le sommet (voir figure (1)).
- Utilisez un tournevis à lame et, pour éviter d'endommager ou d'égratigner la grille, enveloppez la lame avec du ruban protecteur
- nettoyez en profondeur la grille et le filtre à mousse en utilisant un aspirateur à brosse douce.
- Attendez 30 minutes environ, jusqu'à ce que le condensateur ailetté se refroidi à température ambiante.
- Nettoyez-le à fond comme le montre la figure (2) en évitant de l'endommager.
- Réallumez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ sur le panel de contrôle principal.

Nettoyage interne 12.3



Ne pas utiliser d'eau sur les parties électriques, sur les lumières et sur les panneaux de contrôle.



Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.
Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

Laver les parties internes et les parties amovibles avec une solution d'eau tiède, très peu de détergent à vaisselle et un peu de bicarbonate de sodium.

Rincer et essuyer tout de suite.

Il est recommandé de ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.

13.1 Guide des solutions aux problèmes

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance: celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

Message "Call Service"

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'usager sont signalés moyennant un code de panne et le message "Call Service"

L'appareil ne fonctionne pas

L'appareil est branché au réseau d'alimentation électrique ?
Le courant arrive à la prise d'alimentation ?
la touche Unit ⏻ est activée ?
le condenseur est propre ?

Les températures internes sont plus hautes que la normale

L'écran signale un code de panne ?
La température est réglé correctement ?
Le condenseur est propre ?
Les portes ou les bacs sont resté ouverts longtemps ?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?

L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée.
Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps ?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?
Le condenseur est propre ?
Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.

Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des compresseurs ou durant la phase de dégivrage.
Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur

Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation.
Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées.

Le Réfrigérateur ou Congélateur présente du givre ou de la glace

Les portes sont restées ouvertes longtemps ?
Les portes ne se ferment par parfaitement ?
Si les portes ne se ferment pas parfaitement, contacter l'installateur.
En cas de formation de givre ou de glace, due à des ouvertures fréquentes et prolongées des portes, désactiver pendant un certain temps la fonction Fresco en appuyant sur le bouton correspondant du panneau de commande. Attendre que le givre ou la glace fondent, extraire le bac et essuyer les parois et le fond du compartiment.

Apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur

Nettoyer entièrement l'appareil en suivant les instructions.
Couvrir hermétiquement tous les aliments. Ne pas conserver des manière prolongée les aliments.

La porte s'ouvre avec difficulté

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique. Lorsque la porte est fermée, il est possible que se vérifie une situation de vide: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes pour que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.

Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran 13.2

Message sur l'écran	Description de l'Anomalie
Power Failure	Interruption prolongée de l'énergie électrique l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes
Door open	Porte ouverte le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte
Drawer open	Grand bac ouvert le message apparaît après une minute d'ouverture du grand bac
Cellar too warm	Compartiment Cave trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Cellar too cold	Compartiment Cave trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Riserva too warm	Compartiment Riserva trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Riserva too cold	Compartiment Riserva trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Fridge too warm	Compartiment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Fridge too cold	Compartiment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Fresco too warm	Compartiment TriMode (modalité Fresco) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Fresco too cold	Compartiment TriMode (modalité Fresco) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Freezer too warm	Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Freezer too cold	Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Error Code... Call service	Code de panne s'adresser au Service Après-Vente

14 Avant d'appeler le service d'assistance technique

14.1 Avant d'appeler le service d'assistance technique

Si les conseils susmentionnés ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez notre **Service Après-Vente** à travers le **Numéro Vert**

800-344222 (800-FHIABA)

ou envoyez une e-mail à

customercare@fhiaba.com

ou à travers notre site

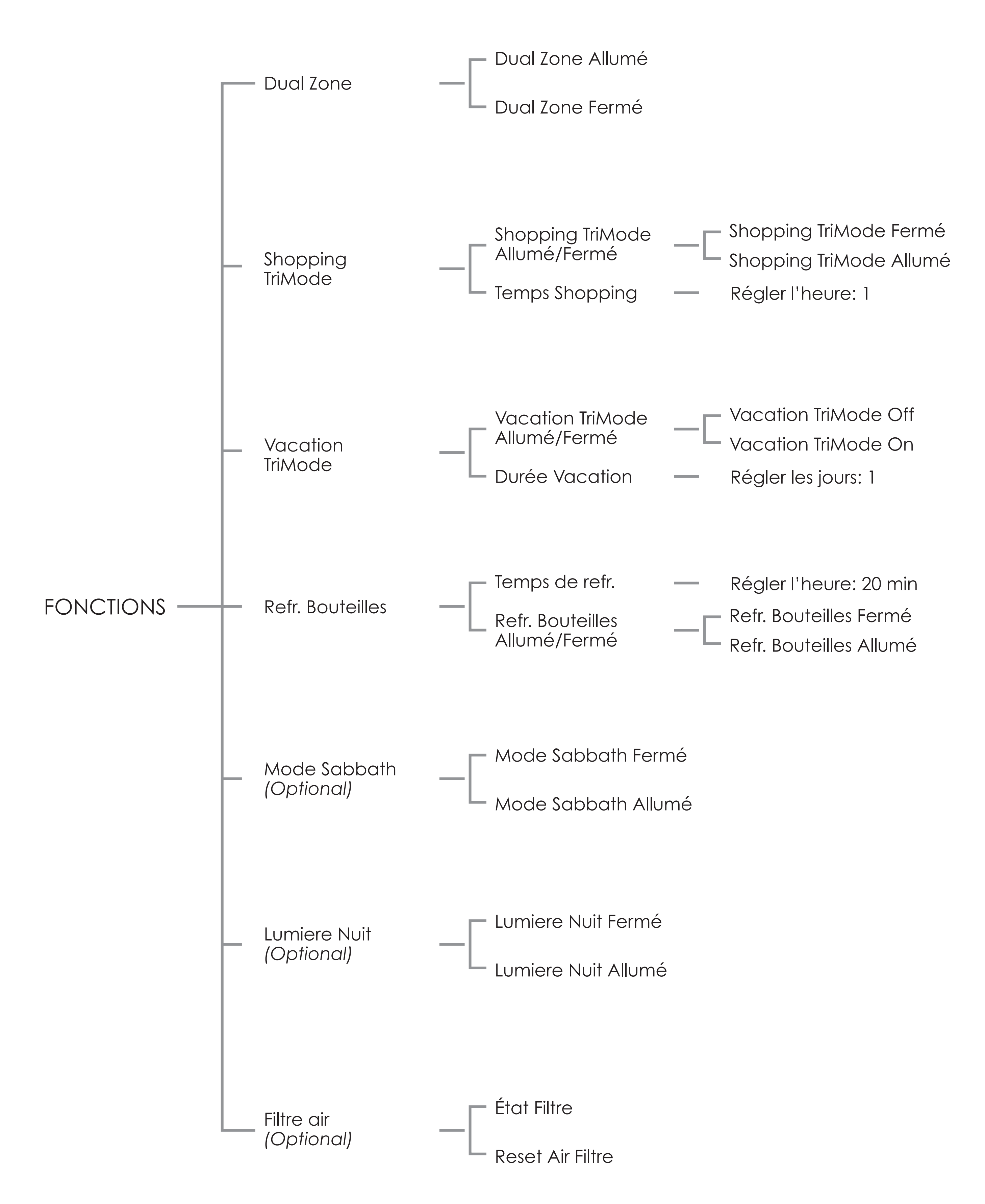
www.fhiaba.com

qui pourra vous mettre en contact avec le **Centre d'Assistance Agréé Fhiaba** le plus proche de chez vous.

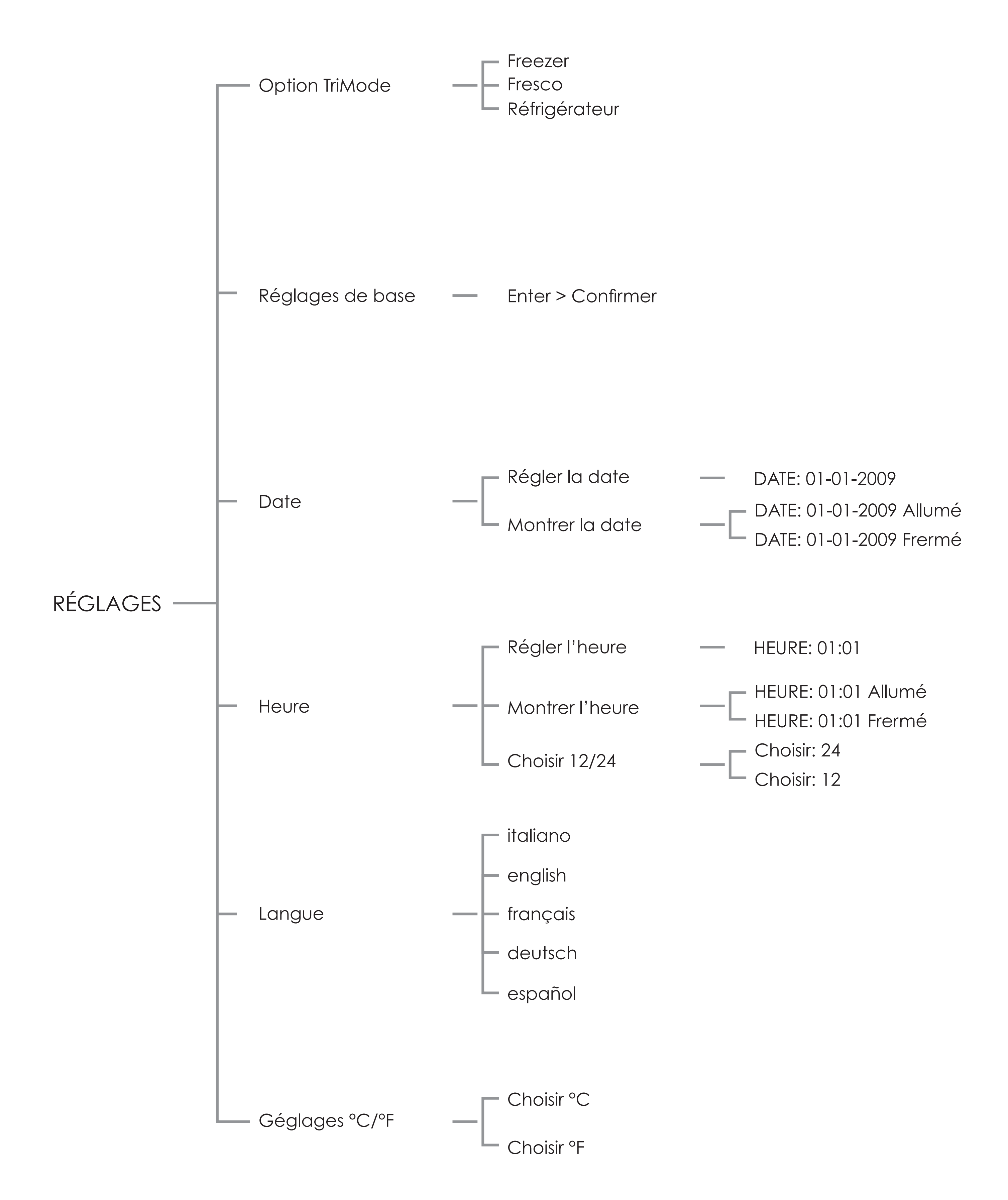
Avant d'appeler, prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment réfrigérateur (sur les modèles avec Appareil à glaçons celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau).

Indiquez également les éventuels codes de panne (Error Code ... Call Service) qui apparaissent sur l'écran.

Functions 15.1



15.2 Settings



08-05-09

Baron Industries srl Via Fiumicino, 20 · 33082 · Azzano Decimo · PN · Italy · Tel +39 0434 420160 · Fax +39 0434 420161
E-mail: info@fhiaba.com · www.fhiaba.com · Info Line 800-Fhiaba (800-344222)

B090002-00 FR



www.fhiaba.com
Info Line
800 - Fhiaba · (800-344222)